

Izvrnuti kolač sa višnjama i jabukama

Za 8 osoba

100 g braon šećera
50 g margarina
300 g smrznutih višanja
1 jabuka

Testo

200 g šećera
100 g mlečnog margarina
100 g krem sira
200 g brašna
1 kesica praška za pecivo
 $\frac{1}{4}$ kašičice soli
2 jaja
1 dl mleka
1 kašičica arome vanile

Dekoracija

šlag pena
dekor mrvice

Način pripreme

1. Otopiti margarin. Ivice tepsije za pečenje dobro premazati margarinom, a ostatak nasuti u tepsiju. Braon šećer ravnomerno rasporediti po dnu tepsije. Preko šećera rasporediti prethodno otopljene višnje i iseckane jabuke. Ostaviti sa strane.
2. U posudu za mešanje staviti šećer i mlečni margarin i mešati dok se ne dobije kompaktna masa. Dodati krem sir i nastaviti mešanje. U ovu masu dodati jaja, a zatim uz lagano mešanje postepeno dodati brašno. Na kraju dodati mleko i aromu vanile.
3. Testo polako presuti preko voća u tepsiji i peći na 180 stepeni oko 45 minuta.
4. Nakon pečenja ostaviti da se ohladi, a zatim kolač prebaciti na tanjir tako da voće bude na vrhu. Kada se potpuno ohladi servirati dekorisano šlagom i ukrasnim „mrvicama“.